



Tuna segar untuk sashimi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku	1
6 Mutu bahan baku	1
7 Penyimpanan bahan baku	1
Bibliografi	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna segar untuk sashimi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2693.2-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No.06 KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk tuna segar untuk sashimi.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku tuna segar untuk sashimi

tuna segar yang telah disiangi dengan membuang isi perut dan insang

3 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan tuna madidihang (Yellowfin tuna/*Thunnus albacores*), tuna mata besar (ikan Big eye tuna/ *Thunnus obesus*), tuna sirip biru (*Bluefin Tuna/ Thunnus thynnus* dan *Thunnus maccoyii*).

4 Bentuk bahan baku

Tuna segar yang sudah disiangi.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran sebagai berikut.

- Kenampakan : bersih, warna daging spesifik jenis ikan tuna;
- Tekstur : elastis, padat dan kompak;
- Bau : segar;
- Rasa : netral agak manis.

7 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang terpaksa menunggu proses lebih lanjut, disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan menggunakan es curai sehingga suhu pusat bahan baku mencapai suhu maksimal 4,4°C, saniter dan higienis.

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.

SNI 01-2693.1-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian1: Spesifikasi*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id